

“食”の複合施設 「新宮フードパーク」11月29日（金）新オープン ～職人の監修による「驚きと感動のごちそう空間。」がコンセプト ミシュランシェフが監修したスープカレーなど5店舗が出店～

株式会社トライアルホールディングス（本社：福岡県福岡市、代表取締役社長：亀田 晃一、以下トライアル）は、惣菜事業を担う株式会社明治屋（本社：福岡県福岡市、代表取締役社長：大塚 長務）が、トライアルグループ初となる“食”の複合施設「新宮フードパーク」を11月29日（金）に、メガセンタートライアル新宮店2Fにオープンすることをお知らせします。



■トライアル新業態の“食”の複合施設！コンセプトは、職人監修による「驚きと感動のごちそう空間。」

全国で330店舗^{*}のディスカウントストアを展開するトライアルグループは、これまでも食にこだわり、明治屋の職人が商品開発をした本格的な惣菜などを販売する他、レストラン「グロッサリア」の運営を行ってきました。

そしてこの度、トライアルは新たな取り組みとして味・食材・鮮度のクオリティを職人の技術で最大限に引き出した食の複合施設「新宮フードパーク」をオープンします。コンセプトは、「驚きと感動のごちそう空間。」です。

店舗のジャンルは、カレー・ラーメン・寿司・焼肉・ハンバーグ/スイーツです。各店舗では、熟練の職人が監修した“価格以上の「おいしさ」”が体験できる厳選されたメニューを提供します。



^{*}2024年10月末時点

NEWS RELEASE

■ミシュラン1つ星「颯香亭」のシェフ監修スープカレーなど、異なるジャンルの飲食店が5店舗出店

【らーめんらぼ】

食のプロフェッショナルが集まる社内メニュー開発コンテストで選ばれた、担々麺と醤油ラーメンの2種類をご用意。「和の職人」と「中華の職人」がそれぞれ監修した、圧倒的な美味しさとインパクトを追求した逸品です。ラーメン以外にもチャーハンや餃子などのサイドメニューも充実しています。

- ・和の職人：杠 和憲
 - 福岡の名門 中洲せいもん払い
 - 久原本家の御料理 「茅乃舎」和食の道を突き進む
 - 博多田中田
 - 現在、明治屋開発リーダーを務める
- ・中華の職人：甲斐 孝文
 - 老舗中華料理店「八仙閣」
 - ハイアットリージェンシー福岡「中華」
 - ホテルオークラ「桃花林」
 - 岩田屋「柿安」
 - キャナルシティ福岡ワシントンホテル「Bonjour Plus」料理長
 - 現在、明治屋開発リーダーを務める



煮干し醤油ラーメン：980円（税込）



特製 麻辣紅担々麺：980円（税込）

【36Curry】

ミシュラン1つ星を獲得したフレンチ「颯香亭」の金丸シェフ監修スープカレーと、「洋食の職人」が監修したカレーをご用意。

ラーメン同様、和洋中各ジャンルの職人が集い開催した社内コンテストで選ばれた至極のカレーは、スパイスに精通したシェフだからこそ追求できた深みのあるカレーです。異なる専門分野の職人だからこそ生まれる新しい発想のカレーを楽しむことができます。

- ・フレンチシェフ：金丸 建博
 - 福岡南フランスやパリで腕を磨き、福岡の老舗フランス料理店の料理長へ
 - 2004年東区香椎に「颯香亭」を開業
 - 2019年ミシュランガイド福岡で1つ星を獲得
 - 2021年宮若市に「颯香亭」を移転。地産地消に一層力を入れる
 - 現在、宮若颯香亭オーナーシェフを務める
- ・洋食の職人：岡部 海
 - 日本料理 虎白
 - 「人吉旅館」料理長
 - 「京都陞嘉(ふうか)」
 - ニューヨークにある Kajitsu (嘉日) 渡米
 - 箱根九織亭料理長
 - 現ミシュラン1つ星颯香亭 金丸氏に師事
 - 現在、明治屋開発リーダーを務める



スパイシーバターチキンカレー(ミサラ外替)
1,200円（税込）



南インド 海老のマッパスカレー(ミサラ外替)
1,200円（税込）

NEWS RELEASE

【魚寅 SUSHI UO-TORA】

「厚切り」「天然鮮度」「炙り・熱」「檸檬と塩」のキーワードをもとに商品開発を実施。トライアルだからこそできる仕入れの強みを活かした地場の魚・天然魚へのこだわりや、産地へ赴き調達した新鮮な魚、メーカーとの提携により安心して安全な品質の魚で、お求めやすい価格で絶品の寿司が堪能できます。



本鮪尽くし：1,000円（税込）



豪華軍艦尽くし：800円（税込）

・鮮職人：山下 景介

- 1998年福岡の魚屋専門店で魚屋の技術と知識を学ぶ
- 1999年寿司に携わり店頭販売を行う。寿司の技術を習得
- 2008年寿司バイヤーに就任。調達と開発に着手
- 2022年寿司事業立上げ。商品開発リーダーを務め
- 2024年11月『魚寅 SUSHI UO-TORA』開業

・仕入職人：阪野 一

- 2001年福岡市の鮮魚専門店修行
- 2018年トライアルカンパニーに転籍
福岡魚市場を拠点に仕入と販売を繋ぎ、繁盛店づくりに寄与
- 2021年繁盛店づくりPJに参加しNO1店舗を樹立
- 2023年大型フォーマットリーダー就任
同店舗内『魚寅 SUSHI UO-TORA』の仕入れ目利きを担当

【焼肉 SEN】

A5ランクの佐賀牛を筆頭とする品質の良い肉を、お客様が気軽に楽しめる価格で提供します。

ランチでは佐賀牛・牛タン・ハラミなど15種類のメニューと60分間のサラダ・ライス・スープ・ソフトクリームの食べ放題もお楽しみいただけます。ディナータイムは選べる肉の盛合わせなど、お客様が好きな肉を好きな組み合わせで選んでいただけます。



グランドメニュー

500円・1,000円（税込）のメニューからお選びいただけます。



ランチメニュー：1,500円（税込）
1,000円/2,000円（税込）のメニューもございます。

・肉仕入職人：尹 勝載

- 2011年トライアル入社後、一貫して精肉部門を担当
- 2013年ローカルバイヤーとして牛・豚・鶏と肉の仕入れ全般を学ぶ
- 2017年牛肉セントラルバイヤーに就任
- 現在、牛肉の調達において、産地や工場に直接足を運び、
原材料の品質を厳しく見極めた上で、厳選されたお肉を提供している。

【GROCERIA】

鮮度抜群のハンバーグは、肉の品質や調理方法にこだわり毎日精肉から挽きたてのミンチを使用しています。パティシエ監修の本格スイーツバイキングは、グロッサリア協田店「ヤマトルテ」のパティシエ目黒氏監修のプリンやムース、タルト、焼き菓子などが楽しめます。また、新鮮な野菜を10種類以上取りそろえたサラダバーや、宮若産のお米を使用した店内で炊き立てのお米をご用意しています。



牛100%のハンバーグ：1,700円（税込）～

NEWS RELEASE

- ・フレンチシェフ：今西 洋平太
 - フランス料理 KOJIMA (旧店名こじま亭)
 - フランスミツ星レストラン「タイコバン」
 - 世界一の肉屋「ユーゴデノアイエ」
 - マウロ・コラグレコシェフと共に働く
 - 「レストラン ヨウヘイタ」 開業
 - 結婚式場、レストラン、カフェのメニュー監修、飲食店の立ち上げを務める
 - 現在、明治屋 外食商品開発リーダー
- ・パティシエ：目黒 壮太郎
 - 「イル・ブルー・シェル・ラ・セーヌ」 代官山 スーシェフを務める
 - 「ricca」熊本 製造責任者
 - 現在、明治屋 商品開発室リーダー 兼ヤマトルデシェフを務める

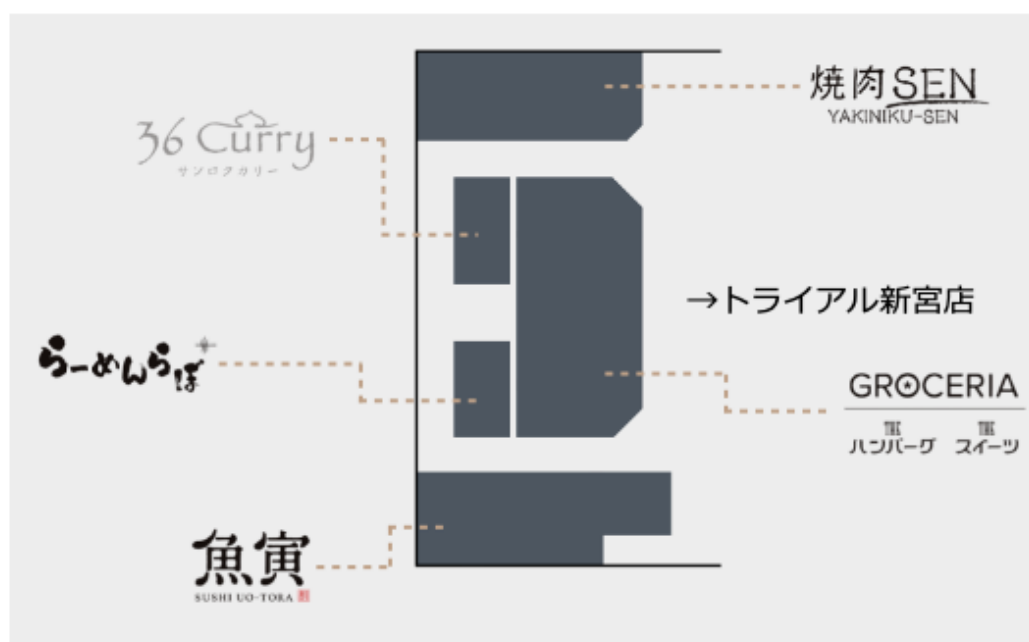


宮若産米 炊き立て羽釜ごはん



スイーツバイキング：350円（税込）

■フロアガイド



■新宮フードパーク 概要

- 住所：福岡県糟屋郡新宮町大字原上 1812-1 メガセンタートリアル新宮店 2F
- 営業時間：平日・土日祝 11:00~22:00 (ラストオーダー 21:00)
- 店舗 URL：<https://www.trial-net.co.jp/foodpark/shingu/>
- 敷地面積：353坪

NEWS RELEASE

■メガセンタートライアル新宮店 概要

住所 : 福岡県 糟屋郡 新宮町大字原上 1812-1
取扱商品 : 生鮮食品、食品、弁当・惣菜、酒、日用品、他
営業時間 : 24 時間 (年中無休)
電話番号 : 0120-033-559
駐車場 : 有
店舗 URL : <https://www.trial-net.co.jp/shops/27/>

<株式会社トライアルホールディングス 会社概要>

代表者 : 代表取締役 亀田 晃一
本社所在地 : 福岡県福岡市東区多の津 1-12-2
設立 : 2015 年9月
資本金 : 197 億 7,769 万 2,100 円
売上高 (連結) : 7,179 億円 (2024 年6月期)
事業内容 : 小売/ソフトウェア開発/物流/商品開発・製造
URL : <https://trial-holdings.inc/>

<一般のお客様お問い合わせ先>

店舗に関するお客様相談室
TEL : 0120-033-559
受付時間 : 9 時~22 時